

山口県
長門

FREE
¥0

山口新
ご当地
グルメ

誕生!!
長州チキン
ステーキ



長門ver.



Let's go!
食べられる
店&宿
ガイド



水産業が盛んな長門市がなぜ「やきとりのまち」に？

山口県の北部にある長門市は、人口1万人あたりの「やきとり」を扱う店舗数が全国でもトップクラス！まずは「やきとりのまち」を冠する長門市と、「鶏肉」の関係を探っていきましょう。

日本海に面した長門市では、古くから多くの魚が水揚げされるおかげで、水産加工業が発展。中でも有名なものが「仙崎かまぼこ」です。かまぼこ生産の副産物として出た魚のアラが安く手に入り、鶏のエサに使われるようになりました。それが発端となって、農家の副業として養鶏業が盛んになったといわれています。そして昭和23（1948）年、全国的にも珍しい養鶏専門の農業協同組合「深川養鶏農業協同組合」が設立されました。戦後の食糧難の時期に動物性たんぱく質を供給する事業として、鶏肉の生産が始まったのです。今では長門市を中心に親どりの育成からヒナ

「やきとりのまち」として有名な山口県長門市。養鶏業が盛んで鶏グルメも豊富な長門の歴史とは？知ればもっと面白い！新ご当地グルメ「長州チキンステーキ」の食材のみつに迫ります。

ナガトのTORiはスゴかった！

山口県が誇る2つのブランド鶏

長州どり

平成9（1997）年、「深川養鶏農業協同組合」でブランド化された銘柄鶏。飼育期間は90日、92日と一般的なブロイラーよりも長い。飼育密度は1㎡につき8羽と広々とした鶏舎で育てられる。育期間、平飼いで伸び伸びと育てられる。

長州黒かしわ

山口県が約15年の歳月をかけて開発したオリジナルの地鶏。天然記念物である在来種「黒羽鶏」の血を受け継ぎ、飼育期間は90日、92日と一般的なブロイラーよりも長い。飼育密度は1㎡につき8羽と広々とした鶏舎で育てられる。



数ある鶏料理の中で「やきとり店」が増えたワケ。しかし、唐揚げや親子丼などたくさんの鶏肉料理がある中で、なぜ「やきとり店」だけが増えていったのでしょうか？諸説ありますが、ここでも長門の水産業が関係しています。早朝に出漁した漁師

たちは昼に陸へ戻り、食事をするのが彼らのライフスタイル。そこで、仕事終わりに片手でサツと食べやすい食事が「やきとり」だったからではないかといわれています。また、漁師の妻たちが漁を待つ間にできる商売として「やきとり店」を開いたという説もあります。そうした環境の下でやきとり文

化は、今なお受け継がれ、地元の人たちの間では「やきとりの長門買い」なる言葉もあるのだとか。これは自分たちが自宅用に購入する際、50本、100本を「まとめ買い」することを指すユニークな表現。さらに、地域おこしの一環として「やきとり」に関するイベントも多数開催。県外の人にも楽しんでもらえるように地域をあげてPRされています。暮らしに根付いた長門の鶏肉文化は、こうして今も発展しているのです。



「やきとり」といえば、長ねぎ（ねぎま）のイメージだけど、長門では玉ねぎがよく使われる



2023年8月26日・27日には「やきとりJAPANフェスティバル2023in長門」が開催された

生産者に聞く！TORiの美味しいひみつ。

生産者に聞く！TORiの美味しいひみつ。



長門アグリスト 代表取締役 末永裕治さん

地鶏ならではの適度な歯応えを残しながらも、柔らかくジュシーな肉質。噛めば噛むほど旨みが出てくる山口県初の地鶏「長州黒かしわ」。「長州どり」と同じく抗生物質・合成抗菌剤を一切使用しないで飼育されており、5種のハーブを入れた飼料に、大豆やはだか麦などを加えた特製のエサを使う。「長州黒かしわは太らせることが目的ではなく、美味しい肉を作るのが目標なんです」と末永さん。本来、大豆やはだか麦を入れないエサの方が順調に肥えさせられ

美味い肉を目指して。自然に近い飼育環境を作っています。



長州黒かしわのむね肉(上)・もも肉(右)。～むね肉は90日、もも肉は92日。一般的なブロイラーと同等の大きさに育つまで約2倍近くかかるが、その分肉の旨みが増すという



末永裕治さんの鶏舎「fanfarm」



写真提供：深川養鶏農業協同組合



臭みなし、クセなし、柔らかいの三拍子揃った「長州どり」は、料理人からどんな料理にも合うと喜ばれる万能選手。エサにタイムやセージ、ローズマリーなど5種類のハーブが入っており、「ハーブのおかげか、肉に臭みがないと喜ばれています」と末永さん。年間約100万羽を出荷する末永さんが大切にしていることは、ストレスをかけない育て方。エサに抗生物質や合成抗菌剤を使っていないので、ちょっとしたことで病気になるやすく、扱いには繊細さが必要。温度・湿度の管理や、床の清潔さの維持を徹

底している。「特に温度管理が難しいですね。冬の寒い時期は暖かくし過ぎると湿気がこもって床が湿り、鶏のストレスになってしまいます。スタックと手分けして全28棟ある鶏舎を毎日見回る末永さん。1羽1羽の表情や仕草をチェックして健康状態を確認する。「脚を開いて立っていたり、砂かきをしていたら体調がいいサインなので、ホッとしますよ」と優しい笑みをこぼした。

毎日鶏たちの表情を見て元気な長州どりを育てています！



こっこ株式会社 代表取締役 末永光佳さん

長門市出身。養鶏業は13年目。当初より「長州どり」を飼育・生産。1回につき約20万羽、年5回出荷している。

下味にもトッピングにも
十分にハーブを使用しました。

元ホテルシェフの池永さん
が、長州どりがハーブを食べ
て育つことにヒントを得て考
案したのが、ふんだんにハー
ブを使ったチキンステーキ。
「下味に使うのは、地元産のタ
イムやローズマリーなど。真
空状態にして1日以上たっぷ
り香りをしみ込ませていま
す」。さらにトッピングにもブ
チバジル、ディル、セルフィー
ユなどのハーブ尽くし！ 噛め
ば長州どりのジュシーな旨
みと、清々しいハーブの風味
が広がるお洒落な一品に。



料理長池永憲彦さん

「あ、食べに行こう♪」

食べられる お店&お宿ガイド

長州チキン ステーキ style 9

新ご当地グルメを提供している
お店&お宿をご紹介します！
ランチやディナーはもちろん、
宿泊の夕食で楽しめる
メニューもあるよ♪

地元産のハーブとの
組み合わせを楽しむ
フレッシュステーキ♡



Point!

ハーブは長門市油
谷地区の「棚田再
生事業」の一環とし
て栽培されたもの
を使用している



「お店はコチラ!」

スイートアズ
SWEET AS

バスケットボールやボウリングなどができ
るスポーツ複合施設内のカフェレストラン&パ
ー。元鉄工所をリノベーションした施設なので、
座席数は約100席、天井も高く開放感たっぷり。
☎0837-27-0228 長門市仙崎313-1 圖11時
~22時、金:11時~24時、土日祝:10時~24時(ラ
ンチL014時、ディナーL021時)※金・土日祝の22
時~24時(L023時30分)はバー営業のみ 図月
(祝日の場合は営業、翌日休み) 図JR長門市駅よ
り徒歩15分 図中国道美祿ICより50分 図80台



地産ハーブの香る 長州チキンステーキ

長州どりのもも肉約200gに、ハーブを中
心とした下味をしっかりつけてステーキ
に。つけダレはワインや醤油で作ったジ
ャポネソース、爽やかな長門ゆずきちドレ
ッシングのほか、ハーブソルトでも。

1200円



右ノスポーツはトランポ
リンパドミントンパレ
ールなども楽しめる。詳
細は公式HPを確認左
45年の鉄工所を改装



洋食を中心に多国籍料理を提供



山口県のブランド鶏を使って
お店&お宿のみなさんが考えました!

長州チキン ステーキ

長門ver.

「あ、食べに行こう♪」

できました!

Point!

ソースや付け合わせは
各店の個性に注目!
ステーキの下味やソースは、
各店や各宿のオリジナル。和
風、洋風、創作料理風などさま
ざまな工夫を楽しんで。ソー
スなしで素材をじっくり味わ
うスタイルのメニューもある。



地元の野菜のはなし。

TORiを支える 名脇役たち。

「長門ゆずきち」とは、旧田万川町(現萩
市)原産の香酸柑橘(食酢用柑橘)。カボス
やスダチの仲間、爽やかな香りとまろ
やかな酸味が特徴。料理では果汁を活か
すほか、皮をすりおろして使ったりする。



「長門ゆずきち」が大活躍!

野菜や長門ゆずきち商品はココでGET!

道の駅 センザキッチン
長門市仙崎にある道の駅。「長門ゆずきち」
商品を豊富に取り揃えている。農水産物ショ
ップのほか、飲食店、カフェ、ベーカリー、長
門おもちゃ美術館などもある充実した施設。
☎0837-27-0300 長門市仙崎4297-1 図9時
~18時(店舗により異なる) 図第2木(8月・祝日
は除く)、1/F



「長門ゆずきち」の果汁を使ったポン酢やジンソーダ、100%果汁、ドレッシング、
飲料など、多彩な商品が並ぶ。青唐辛子などとあわせてゆず胡椒もある。

長門ゆずきち商品もズラリ!



Point!
長州どりとよく合うのが甘酸っぱいリンゴ。ソースにもリンゴの皮を入れて風味付けに

生クリームとバターの濃厚なソースが絡むチキン&リンゴの共演。



Lunch
chicken style 3

長州どりのフリカッセ ノルマンディ風

ソースのベースは、長州どりをソテーし、溶け出した脂分でニンニクと玉ねぎを炒め、白ワインで煮込んだスープ。仕上げに生クリームとバターを入れて、キャラメリゼしたリンゴと一緒に味わう。

ランチコース 2200円、ディナーコース 5500円
※コース料理の1品として提供 ※ディナーコースは要予約(3日前迄) ※コース内容は時季により変更あり



シェフ & オナーオーナー 野村高広さん



Dinner

ある日のDinner
サラダと前菜の盛り合わせ
ラグーソースの Pasta ハンバーグのセアカクパツツア
長州なかと和牛ローストビーフ
長州どりのフリカッセ
洋風茶碗蒸し
パンorライス
チーズケーキ



山口弁の「いいえのんた」(どういたしまして)が店名の由来



俵山温泉でいい店発見!
江戸時代には長州藩毛利家直営の湯治場として使われた、歴史ある俵山温泉



店主 木村芳雄さん

「つゆを活かしたソースは長門ゆずきちが爽やかです。」
「やっぱりそば屋なので、そばつゆを使ったソースがポイントです」と木村さん。ソースはそばつゆを煮詰めたものをベースに、さらに醤油、生姜、ハチミツなどを加え、最後に長門ゆずきちの皮を削って風味をプラス。しっかりとステーキの旨みが、長門ゆずきちの爽やかさが追いかける。ソムリエ資格を持つ木村さんが厳選したイタリアワインが揃っているので、ステーキxワインもイチオシ!

chicken style 2

お蕎麦屋さんの長州どりのステーキ

長州どりのもも肉を使い、下味はシンプルに塩こしょうのみ。皮目をパリッと強火で焼き、裏返した後は弱火でじっくりと火を入れてジューシーに仕上げる。付け合わせの野菜も長門産を中心に使用。

単品1200円



Point!
長州どりの肉質は柔らかく、臭みもない。シンプルに焼くのみ+こだわりソースで



俵山温泉街で出会った! 和風ソースのチキンとワインのペアリング。



イタリアを代表する高級ワイナリー「チノ」(手前)など

お店はコチラ!

たべ山

ノスタルジックな俵山温泉街の路地に佇む食事処。俵山産のそば粉を使った手打ちそばと、ジビエ料理をメインに提供する。鹿そばろチャーハンや猪肉のチャーシューなどもおすすめ。
☎0837-29-0303 長門市俵山5110-1 11時30分~14時(LO13時30分)、17時~21時(LO20時30分) ※そばが無くなり次第終了 煙火・水 中国道美祿ICより45分 ②周辺に無料駐車場あり



温泉街に2020年2月オープン



たべ山蕎麦と長州どりのステーキセット 2500円
長州どりのステーキ、そば、日替わりの小鉢3種、ご飯、漬物、果物がセット。小鉢にジビエ料理が入ることも



Point!
看板メニュー・ハンバーグにも使用している特製ソース。ニンニクが入って食欲をそそる

の〜んびり油谷湾を目の前に
熱々ステーキ、いただきます♪



チキンステーキ

長州どりのもも肉にニンニクとブラックペッパーを塗り込んで下味をつけ、少し寝かせた後に、スキレットでソテーに。そのまま熱々の状態で提供する。オニオンスープとご飯がセット。

単品1200円、ドリンクセット1450円
(ドリンクのフロートは+150円) ※1日5食限定



木造のテラスから眺める油谷湾。船が走る風景がほのぼのとした雰囲気。食事には屋内席を利用



木造の民家を自分たちでリノベーション



お店はコチラ!

イコウル equal

向津具(むかつく)半島に2022年11月オープンしたアパレルショップ併設のカフェ。福岡から移住してきた夫婦が営み、カフェは地域の人たちのコミュニティスペースにも。

☎090-9586-9781 長門市油谷向津具下1706 画11時~17時 画月・火 画中国道美祿ICより1時間20分 画10台



レディース&メンズの靴や雑貨も販売するセレクトショップ。田代さん自らがデザインした洋服も並ぶ

海風感じるムカツク半島へ!



キャプテンが作ります♪



右/美は元パティシエのキャプテン。丁寧に焼き上げたバスケットケーキもイチオシ。下/大浜海水浴場を一望するテラス席



お店はコチラ!

バーガー オブ パイレーツ シーブリーズ
Burger of Pirates SEABREEZE

大浜海水浴場に面する立地で、海賊をモチーフとした空間がユニークなカフェ。ビーフ100%のバーガーのほか、グリルドチーズサンド、タコライスなどがメニューに並ぶ。

☎080-6449-4004 長門市油谷向津具上3994-3 画12時~24時 画不定 画中国道美祿ICより1時間5分 画10台



バターがふわわりと香るチキンは
じゅ〜じゅ〜焼ける音もご馳走!

Point!
しっかりとした下味と、長州どりの旨みで十分なので、あえてソースはかけずそのまま



名店の味を継承するオムライス。ケチャップライスの中は、鶏肉ではなく豚肉にアレンジ



ももチキ鉄板
レトロセット 1700円

ももチキ鉄板とデミソースのオムライス、スープorコーヒーがセット。あっさりしたケチャップライスのオムライスは懐かしい味わい



マチナカグルメ、レトロオムライスと。



ももチキ鉄板

柔らかく適度に脂があるもも肉に、塩こしょうとガーリックパウダーで下味をつけて強火で一氣にソテー。裏返して白ワインを加え、蓋をして蒸し焼きにしながらかき火を通す。

980円 ※1日約20食限定

「下味にガーリック、仕上げはバター醤油。長州どりの味が濃いので、ソースはいりません」と小百合さん。バターの香りごと運ばれる鉄板ステーキは、ワインで蒸し焼きにしたことでしつとり柔らか。バター醤油の風味が利いていて、食べ飽きることがない。ここでは、名物のオムライスなどが付いた「レトロセット」がおすすめ!

仕上げのバター醤油が味をまとめています。



店主 中野小百合さん



お店はコチラ!

和洋レストラン うめや

地元人に愛されている和洋レストランは、オムライスが評判。名店「明治軒」で修業をした初代から、娘の小百合さんが味を受け継ぐ。ほか、下関や仙崎産が中心の魚介の刺身定食なども。

☎0837-22-4361 長門市東深川2542-1 画11時30分~LO14時、17時30分~21時(夜は要予約)、テイクアウト11時30分~19時 画火・水 画中国道美祿ICより35分 画10台

創業は昭和56(1981)年。2代目の小百合さんが切り盛りし、アットホームな雰囲気着落ち着く



Point!
最初はそのまま大胆にかぶりついて!次にハチミツ、マスタードなどをかけて味変を

パイレーツたちが手作りする
ワイルドすぎるホットサンド!



Pirates KING Sandwich

アメリカの定番ホットサンド「グリルドチーズサンドイッチ」に、カトステークが入った豪華バージョン。チーズはカマンベール、ナチュラルチーズ、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラの4種と贅沢!

1600円
※1日20食限定
※テイクアウト可

陽気な海賊が作ってくれるのは、チキンと4種のチーズを食パンで挟んだホットサンド。中から熱々のチーズが溢れ出し、チーズのkok、チキンの旨みがたまらない。「長州どりはクセがないので味の組み合わせが無敵!チーズ、ハチミツ、マスタードなど何でもハマります」とキャプテン。ハチミツを垂らして甘塩っぱい味わいもまた美味しい!

どんな食材とも合う長州どりのチーズとの組み合わせは最強!



☎キャプテン ☎UMAさん



展望露天大浴場。日帰り入浴も可



鶏松ステーキの 長門ゆずきち胡椒 バターソース

薄く開いた長州どりのもも肉で、松茸とパプリカを茶巾のように包んで蒸し焼きに。その後、チーズをかぶせてフライパンでバターソテーしたもの。※季節により松茸がほかの茸に変更になる場合あり

宿泊プラン | 2万6400円~3万3000円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
(入湯税別途150円) ※「季節を雅やかに愉しむ
ランクアップ会席プラン」の夕食「雅会席」の
1品として提供 ※要予約(3日前迄)

油谷湾温泉

お宿はコチラ!

ゆやわん
油谷湾温泉
ホテル楊貴館

油谷湾を眼下に望む高台にあるハイクラスの宿。「美肌の湯」として自慢の温泉は、pH9.8のとろとろした単純温泉。肌触りが柔らかく、入浴後はつるつる肌に期待できそう!

☎0837-32-1234 長門市油谷伊上10130 画中国道小月ICまたは美祿ICより55分 画100台



チェックイン15時、アウト12時と最大21時間滞在が叶う



最初はそのまま、次に2種類のソースで味変を楽しんで



油谷湾を一望できるレストランあまのゆ。日帰り利用も可能

長州黒かしわと 季節の地野菜の 石焼ステーキ

長州黒かしわの引き締まったもも肉を石焼きに。下味は塩こしょうのみ。卵黄とバターで作るオランダーズソースと、玉ねぎとニンニクを使った醤油ベースの和風ソースとともに。

日帰り | 1760円
レストランあまのゆ 画11時~14時30分
(LO14時)、17時~21時(LO20時) 画水



松茸が隠れた創作鶏料理、 油谷湾温泉の湯宿にて。



「雅会席」
※料理は一例。季節により変更。
前菜(焼鮭寿司、季節の和え物、真河豚タタキなど)、名残り鱈の椀物、造り5種、鶏松ステーキの長門ゆずきち胡椒バターソース、鮑の肝味噌焼き、蓮根饅頭の蒸し物、真河豚串天麩羅と唐揚げ、雲丹釜飯など全12品

長州どりと長州黒かしわ
それぞれの味わいをぜひ。
油谷湾温泉を楽しめる湯宿では、2種類のご当地鶏を提供する。夕食の雅会席で味わえるのは長州どりと「焼いても煮ても柔らかい長州どりと、蒸してからソテーにする創作料理にしました」と轟木さん。ソースは、ポワロ葱(西洋葱)と長門ゆずきち胡椒を使ったバターソースで和洋折衷のテイストに仕上げている。
また、館内のレストランあまのゆで提供するの、地鶏・長州黒かしわの石焼きステーキ。「長州黒かしわはしっかりとした肉質が魅力です。その食感を十分に堪能できる石焼きでお出しします。焼き立てを頬張れば、むっちりとした食感で、噛むほどに旨みがにじみ出る。」



料理長
轟木慶志郎さん

じんわり焼き上げた 長州黒かしわの濃い旨み。



Point!
長州黒かしわは、しっかりとした肉質で適度な脂肪分を持つ。シンプルな石焼きがベスト



約600年の歴史を誇る長門湯本温泉に付む宿。大浴場では楊貴妃が入浴を楽しんだとされるお風呂を再現。浴槽の深さは約120cm

長門湯本温泉で楽しむ チキンステーキは 柑橘ソースが相性抜群!



Point!
長州どりのさっぱりした脂と、ソースに入った長門ゆずきちの清々しい風味がベストマッチ



約6時間煮詰めた出汁で深みあるソースにしました。
長門湯本温泉にある湯宿のステーキは、爽やかな酸味が感じられるソースが魅力。「特製ソースは鶏ガラと野菜を約6時間煮込んだ出汁がベースに。長門ゆずきちの果汁を加えた爽やかな風味が長州どりによく合います」と中野さん。片栗粉でとろみをつけているため、チキンに絡みやすいのもポイントだ。食後はとろとろした湯ざわりがうれしい温泉へ。しっかりと肌を期待しよう。



調理担当
中野和也さん

お宿はコチラ!

玉仙閣

楊貴妃が長門の地で没したとされる伝説に基づき、宿では楊貴妃にまつわるさまざまな趣向が施される。自慢の温泉はpH9.49の単純温泉。楊貴妃の浴槽を再現した湯船で体感しよう。

☎0837-25-3731 長門市深川湯本1234 画JR長門湯本駅より徒歩10分 画中国道美祿ICより30分 画24台



スタイリッシュで機能的なロビーとフロント

温泉宿で 湯ったり チキン

ながとりステーキ

長州どりのもも肉を約200g使用。皮目をこんがり焼き上げ、裏返してオープンに入れて6分。しっとりとした食感を残したほどよい焼き加減で調理している。

宿泊プラン | 1万6500円~2万2000円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金(入湯税別途300円)
※「海鮮も厳選すぎ焼きも全14品の贅沢さんまいプラン」の夕食の1品として提供
※要予約(2日前迄)※別プランの夕食で別注も可能(1980円/要予約・前日迄)

「贅沢さんまいプラン」
※料理は一例。季節により変更(下記内容は2024年3月末まで)。この膳にながとりステーキが付く。楊貴妃ワインからはじまり、前菜、粟膳粥、旬魚四種盛りの造り、厳選国産牛のすき焼き、つぼ鯛ソテー、ながとりステーキ、ヤーコン麵の味噌仕立て、揚げ物、とらふぐ刺しなど全14品





長州チキンステーキ

グルメMAP

長門ver.

萩ver. **NEWS**
おとなりのまちでも
新ご当地グルメ!



おとなりの萩市でも2つの
新しいご当地グルメが登場。
足を延ばして萩にもLet's go!

長州海鮮うにしゃぶ
贅沢なウニスープで旬の海鮮をしゃぶしゃぶする、夢のようなメニューが誕生しました! シメもお楽しみ。

長州海鮮まぶし
山口県産の種類豊富な魚介をご飯にのせて、ひつまぶし風に薬味や出汁茶漬けで味変を楽しめるメニュー。



山口・新ご当地
グルメ情報は
こちらから



このパンフレットのお問い合わせは
一般社団法人 山口県観光連盟
☎083-924-0462
山口県山口市滝町1-1 県庁1階

※JR山陰本線・JR美祿線では災害により
運転を見合わせている区間があります。

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2024年1月18日時点の有効な情報です。
情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。
※本媒体の掲載金額は、消費税10%(軽減税率が当てはまる品目は8%)を含む総額表示です。